



Kacang garing

Berdasarkan usulan dari Departemen Kesehatan  
standar ini disetujui oleh Dewan Standardisasi Nasional  
menjadi Standar Nasional Indonesia dengan nomor :

**SNI 01 - 4301 - 1996**

## Daftar isi

	Halaman
Daftar isi .....	i
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Cara pengambilan contoh .....	2
6 Cara uji .....	2
7 Cara pengemasan .....	4
8 Syarat penandaan .....	4



## Kacang garing

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### 2 Acuan

SNI 01-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01-3921-1995, *Kacang tanah*

### 3 Definisi

Kacang garing adalah hasil pengeringan dan pengopenan kacang tanah (*Arachis hypogea* L) gelondong (polong) segar yang telah direbus dengan penambahan garam dapur.

### 4 Syarat mutu

**Tabel**  
**Syarat mutu**

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			Mutu I	Mutu II
1	Keadaan			
1.1	Warna		normal	normal
1.2	Rasa		normal	normal
2	Benda asing, b/b	%	maks. 0,05	maks. 0,05
3	Polong keriput, b/b	%	maks. 0,5	maks. 0,6
4	Polong rusak, b/b	%		
4.1	Polong pecah		maks. 1,5	maks. 3
4.2	Polong terserang hama dan penyakit		maks. 0,6	maks. 1

Tabel (lanjutan)

5	Polong berbiji dua, b/b	%	min. 99	tidak dipersyaratkan
6	Rendemen, b/b	%	min. 65	min. 60
7	Kadar air biji, b/b	%	maks. 3,5	maks. 3,5
8	Kadar NaCl biji, b/b	%	maks. 2	maks. 2

## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## 6 Cara uji

### 6.1 Persiapan contoh untuk uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.2.

### 6.2 Benda asing, polong keriput, polong rusak, dan polong berbiji dua

- Benda asing adalah semua benda-benda asing bukan kacang tanah seperti batu, tanah, bagian-bagian tanaman dan lain-lainnya dinyatakan dalam % (bobot/bobot).
- Polong keriput adalah buah kacang tanah yang berubah bentuknya dan keriput, sangat muda, dan atau tidak sempurna pertumbuhannya dinyatakan dalam % (bobot/bobot).
- Polong pecah adalah buah kacang tanah yang setengah dari kulitnya belah atau seperempat dari kulitnya pecah, dinyatakan dalam % (bobot/bobot).
- Polong terserang hama dan penyakit adalah buah kacang tanah yang kulit polongnya terserang hama dan penyakit dinyatakan dalam % (bobot/bobot).
- Polong berbiji dua :  
Polong berbiji dua adalah buah kacang yang berbiji dua dinyatakan dalam % (bobot/bobot).

#### 6.2.1 Peralatan

Timbangan ketelitian 0,01 g



### 6.2.2 Cara kerja

Timbang  $\pm$  500 g contoh, pilihlah :

- benda asing
- polong keriput
- polong pecah
- polong terserang hama
- polong berbiji dua

Tempatkan masing-masing ke dalam wadah yang telah diketahui bobotnya. Timbang bobot masing-masing.

Perhitungan :

$$\text{a. Benda asing : } \frac{\text{bobot benda asing}}{\text{bobot contoh}} \times 100\%$$

$$\text{b. Polong keriput : } \frac{\text{bobot polong keriput}}{\text{bobot contoh}} \times 100\%$$

$$\text{c. Polong pecah : } \frac{\text{bobot polong pecah}}{\text{bobot contoh}} \times 100\%$$

$$\text{d. Polong terserang hama : } \frac{\text{bobot polong terserang hama dan penyakit}}{\text{bobot contoh}} \times 100\%$$

$$\text{e. Polong berbiji dua : } \frac{\text{bobot polong berbiji dua}}{\text{bobot contoh}} \times 100\%$$

### 6.3 Rendemen

Rendemen adalah jumlah prosentase bobot biji contoh keseluruhan yang diperoleh dari hasil pengupasan contoh, dinyatakan dalam % (bobot/bobot).

#### 6.3.1 Peralatan

Timbangan

### 6.3.2 Cara kerja

Timbang  $\pm 100$  g contoh, kupas kulitnya, kemudian timbang.

Perhitungan :

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{Bobot biji}}{\text{Bobot contoh}} \times 100\%$$

### 6.4 Persiapan contoh uji air dan NaCl biji

Biji kacang digiling halus, kemudian dimasukkan ke dalam tempat contoh dan ditutup rapat.

### 6.5 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.2.

### 6.6 NaCl

Cara uji NaCl, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 15.

## 7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

## 8 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang RI Nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, serta Peraturan Perlabelan dan Periklanan yang berlaku.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)